



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ «ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ – СИРОТАМ И ДЕТЯМ,
ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ»
ОЗЕРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
(МБУСО «ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ – СИРОТАМ И ДЕТЯМ. ОСТАВШИМСЯ
БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ»)

ПРИКАЗ

Н. от 2021

№ 19

г. Озерск Челябинская область

Об организации питания детей

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также с целью осуществления контроля по организации питания в 2021 – 2022гг.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность и контроль за качеством питания, его разнообразием, технологией приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции с 01.01.2021 г. возложить на медицинскую сестру учреждения Давыдову Любовь Викторовну .
2. Организацию питания проводить согласно СанПиН 2.4.5.2409 – 08 и СанПиН 2.4.3259 – 15.
 - 2.1. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с 2-х недельным меню.
 - 2.2. Производить отпуск продуктов со склада строго в соответствии с меню-требованием.
 - 2.3. Меню-требование обязательно подписывается заведующим складом продуктов; поваром, принимающим продукты со склада, и утверждается директором учреждения.
 - 2.4. Вести следующую документацию установленного образца: бракеражный журнал, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета калорийности и выполнения натуральных норм продуктов, накопительную ведомость

расходов продуктов, картотеку блюд по меню.

2.5. В выходные и праздничные дни ответственность за проведение бракеража возложить на медицинских сестер (для круглосуточного дежурства) и дежурных администраторов.

2.6. Осуществлять контрольное взвешивание продуктов в конце рабочей недели в целях самоконтроля.

2.7. Не допускать нарушение СанПин при хранении продуктов на складе и на пищеблоке.

3. При составлении меню – требования учитывать:

- утвержденный среднесуточный набор для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода готовых блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и данные о химическом составе продуктов и блюд.

4. Дополнительно:

- включать 1 порцию на суточную пробу, т.к. суточная проба является обязательной для контроля готовой пищи, на основании СанПин 2.4.5.2409-08.

- включать 1 порцию на контрольное блюдо и следить за выставлением контрольных блюд.

- главному бухгалтеру Сибегатуллиной Ю.В. решить вопрос по списанию продуктов на суточную пробу и контрольное блюдо на основании СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

5. Поварам строго соблюдать соответствие объемов приготовленного питания числу детей и объему разовых порций, не допускать приготовления лишнего количества пищи:

5.1. выход вторых блюд проверять взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порций с установленным выходом по меню-требованию;

5.2. соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

5.3. оставлять суточные пробы в соответствии с предъявляемыми требованиями.

6. Утвердить график выдачи и приема пищи.

7. Контроль технического состояния оборудования пищеблока возложить на заведующего хозяйством Баранову О.А.

8. Заведующему складом продуктов, Юлдыбаевой А.М:

8.1. в связи с отменой питания в общеобразовательных школах №№ 25,27,30 выдавать дополнительно 2 – ой завтрак на детей, посещающих эти учреждения, на основании дополнительного меню – требования;

8.2. для подготовки к самостоятельной жизни и постинтернатной адаптации воспитанников учреждения, выдавать набор продуктов, на основании заявления воспитателей групп и меню - требования;

8.3. выдавать наборы продуктов:

- для уроков технологии в образовательных учреждениях;
- для оформления столов в праздничные дни и ко дню рождения воспитанников;
- для посещения заболевших детей в стационаре;
- для организации экскурсионных поездок;
- туристических походов с воспитанниками.

Медицинской сестре Давыдовой Л.В. определять набор продуктов в соответствии с нормами в однодневном меню.

9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Г.А. Тихомирова